

Vánoční

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Dan



Suroviny

- Salko 250 g
- cukr moučkový 100 g
- piškoty mleté 150 g
- kakao 3 lžíce
- cukr vanilkový 1 ks
- Solamyl 2 lžíce
- rum 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Nepečené těsto na kuličky Salko: 250 g 100% tuku, 100 g mletého cukru, 150 g mletých piškotů, 3 lžíce kakaa, 1 van. cukr, 2 lžíce Solamylu, 2 lžíce rumu, 1 Salko – tuk rozpustíme ve vodní lázni, vmícháme ostatní suroviny, necháme ztuhnout, tvarujeme kuličky, obalujeme v cukru a vtlačujeme do formiček na stromeček a na svíčku. Vyklepneme, necháme ztuhnout, naplníme libovolným krémem, přilepíme na piškot, namáčíme do polevy a dozdobíme.